Pržene šnicle u sosu od pecuraka



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **3 glavice**crnog luka
- **1 čaša**kisele pavlake
- **600 g**pecuraka

Priprema

Šnicle dobro izlupati tuckom.

Na ulju propržiti iseckan crni luk i iseckane šampinjone.

Meso dobro zaciniti i sa jedne i druge strane.

Tako zacinjeno meso uvaljati u brašno.

Pržiti u vrelom ulju.

Kada bude gotovo dodati pavlaku, šampinjone i crni luk. I još 5 minuta krckati. Ukrasiti peršunom. Prijatno.

Savet

Prste da poližeš!!! Preukusno.